

## PEPE DI JAVA



**CODICE** 94818

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE** Indonesia

**PESO** 15 g

Un pepe originale dal sapore dolciastro e molto aromatico, dall'isola di Java

### DESCRIZIONE

Un pepe originale dal sapore dolciastro e molto aromatico, dall'isola di Java

### ASPETTO

Si distingue dal pepe nero perchè, anche dopo la raccolta e l'essiccazione, sulle bacche resta attaccato il piccolo rametto che le univa alla pianta. La bacche sono nere e rigate

### SAPORE

Dolce, caldo e aromatico ricorda il cardamomo e i chiodi di garofano

### PRODUTTORE

Petit Lorient - Udine (UD)

### CURIOSITÀ

Questo pepe viene raccolto da una pianta originaria dell'Indonesia, specialmente nell'isola di Giava e di Sumatra, dove nasceva e cresceva spontaneamente allo stato selvatico. Si tratta di un cespuglio rampicante i cui frutti si formano in grappoli. Ha una bassa concentrazione di piperina, la sostanza che contraddistingue il pepe e lo rende pungente, ancora oggi viene impiegato nella medicina cinese per il mal di gola

### SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Si abbina a quasi tutti i tipi di piatti, è perfetto però, nella preparazione di marinate, legumi e ripieni di carne. E' utilizzato molto nella cucina indonesiana ed è indicato anche nella preparazione della ras el hanout nordafricana, una miscela di 30 piante - non esclusivamente spezie- con cui si insaporisce il cous cous